Fiche Fournisseur – Fiche Article
Mode d'emploi

1. Procédure de référencement Flunch

Vous ne pouvez saisir une fiche qu'à partir du moment où le service produit Flunch l'a initialisée.

Un e-mail vous est envoyé pour vous avertir qu'une nouvelle fiche est à compléter ou à revalider (cas d'une réactivation).

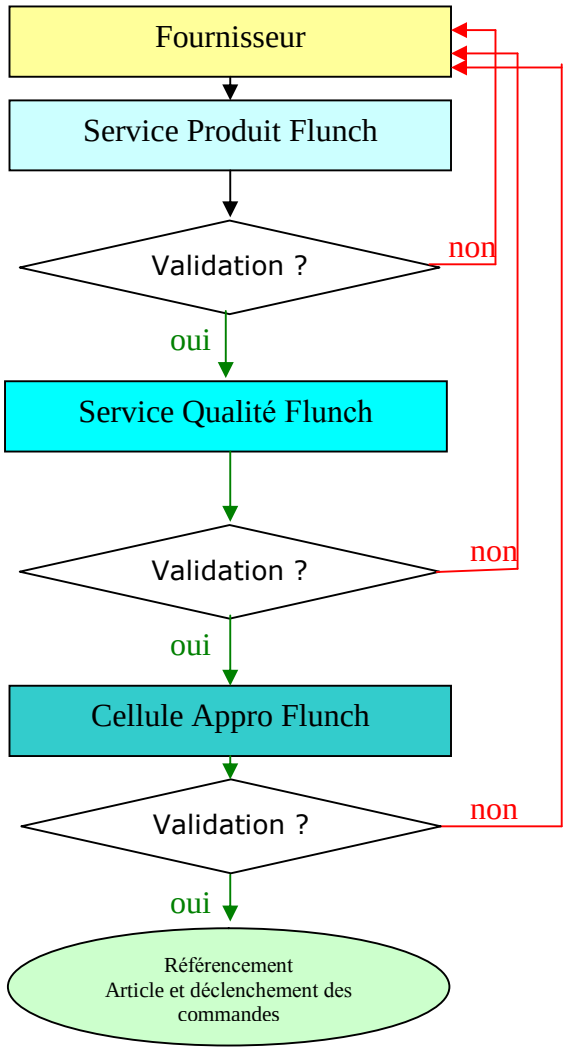
Votre fiche doit être successivement validée par :

- le service produit
- le service qualité
- la cellule approvisionnement

Lorsqu'un des services ne valide pas la fiche pour une raison ou une autre (information manquante, erronée…), vous recevez un e-mail vous invitant à modifier votre fiche.
Chaque service valide sa partie, vous pouvez donc recevoir plusieurs demandes de modifications.

Lorsque la fiche est validée par l'ensemble des services de Flunch, vous recevez un mail vous en informant.

Aucune modification ne peut être faite après validation.
Pour modifier une fiche validée, il est nécessaire de créer une nouvelle version et de repasser par le cycle de validation.

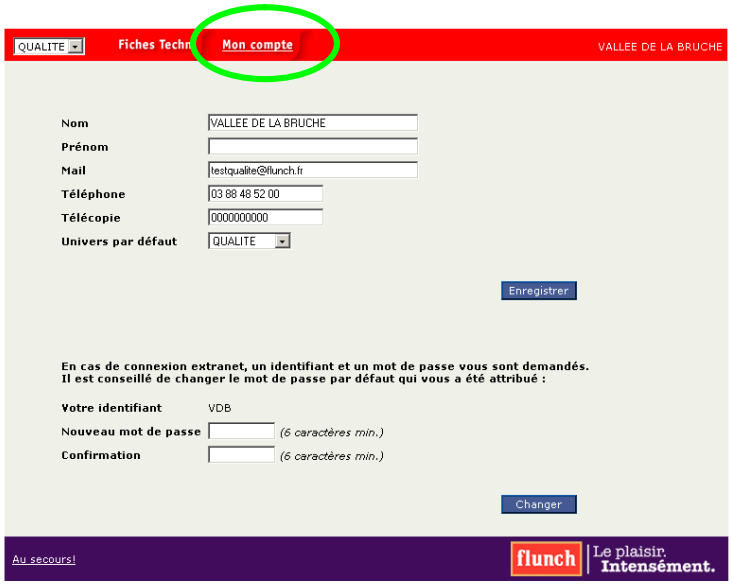


2. Compléter une fiche

A. Accès au site

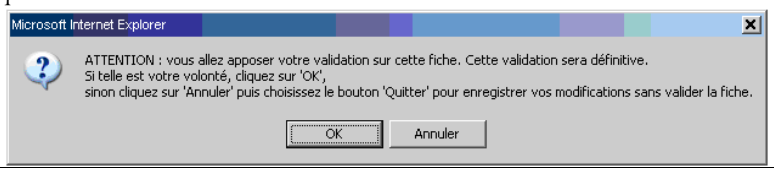
Votre login et votre mot de passe vous sont communiqués par e-mail.

Vous avez la possibilité de modifier votre mot de passe via l'onglet « mon compte »

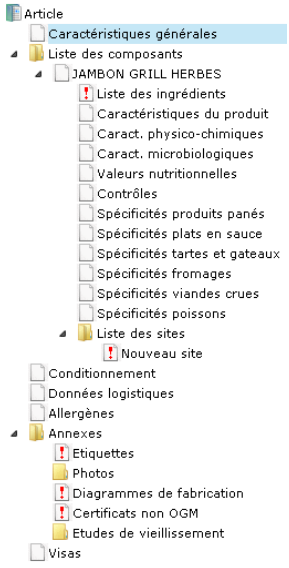


B. Avant propos

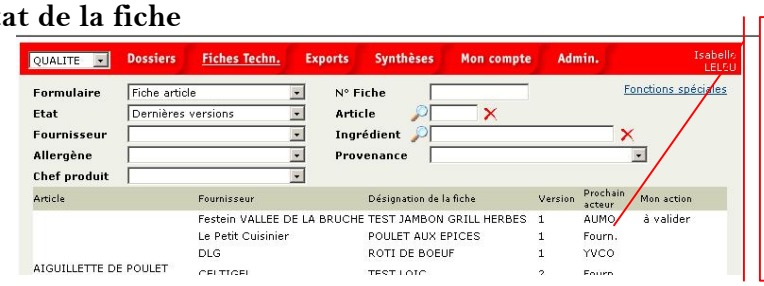
Pré requis : Utilisation de Internet Explorer

	Cette icône vous signale que des données obligatoires ne sont pas renseignées.
	Cette icône vous signale qu'un commentaire a été ajouté
	Cliquer sur ce bouton pour ajouter un composant, un ingrédient, un site, une ligne…
	Cliquer sur ce bouton pour copier la branche dans laquelle vous vous trouver pour la coller dans un autre endroit de la fiche ou dans une autre fiche
	Cliquer sur ce bouton pour coller la branche que vous venez de sélectionner
	Ce bouton vous permet d'enregistrer les données saisies et d'y revenir plus tard.
	Ce bouton valide l'ensemble des données saisies et avertit le service produit Flunch qu'une nouvelle fiche est mise à disposition pour validation. Un message d'avertissement s'affiche lorsque vous cliquer sur ce bouton afin qu'il n'y ait pas de validation non souhaitée. 

L'arborescence à gauche de l'écran vous permet d'accéder aux différentes rubriques



Etat de la fiche



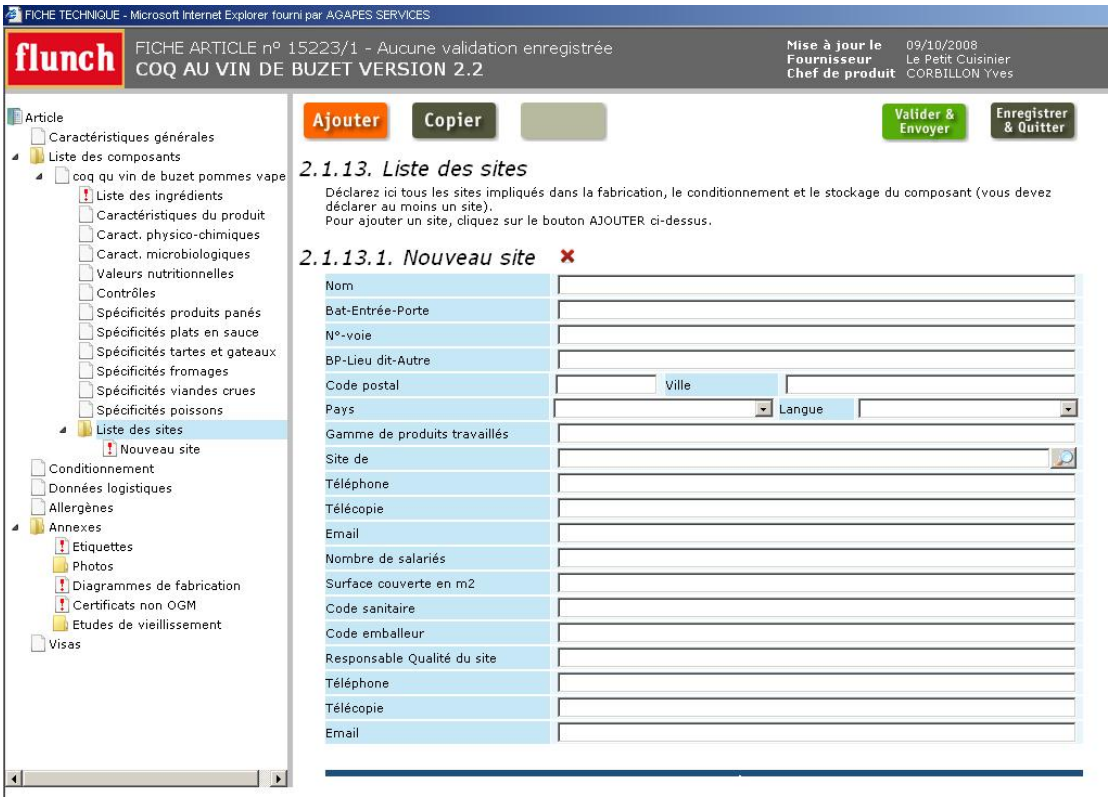
AUMO : Aurélie Mory (Responsable Qualité)

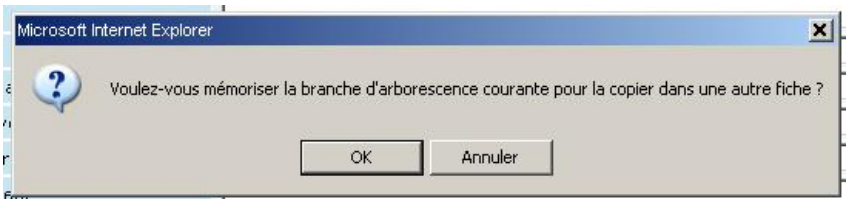
DEDH : Delphine Dhainaut (Responsable Cellule Approvisionnement)

YVCO : Yves Corbillon, PALU : Patrick Lucas, STDU : Stéphanie Dubut, VAFL : Valérie Florent, ROHO, Romain Houspie, BEMU : Bernard Mutis, MCCO : Marie Christine Cornil, JEDA : Jérôme Dallongeville (Chefs de produits)

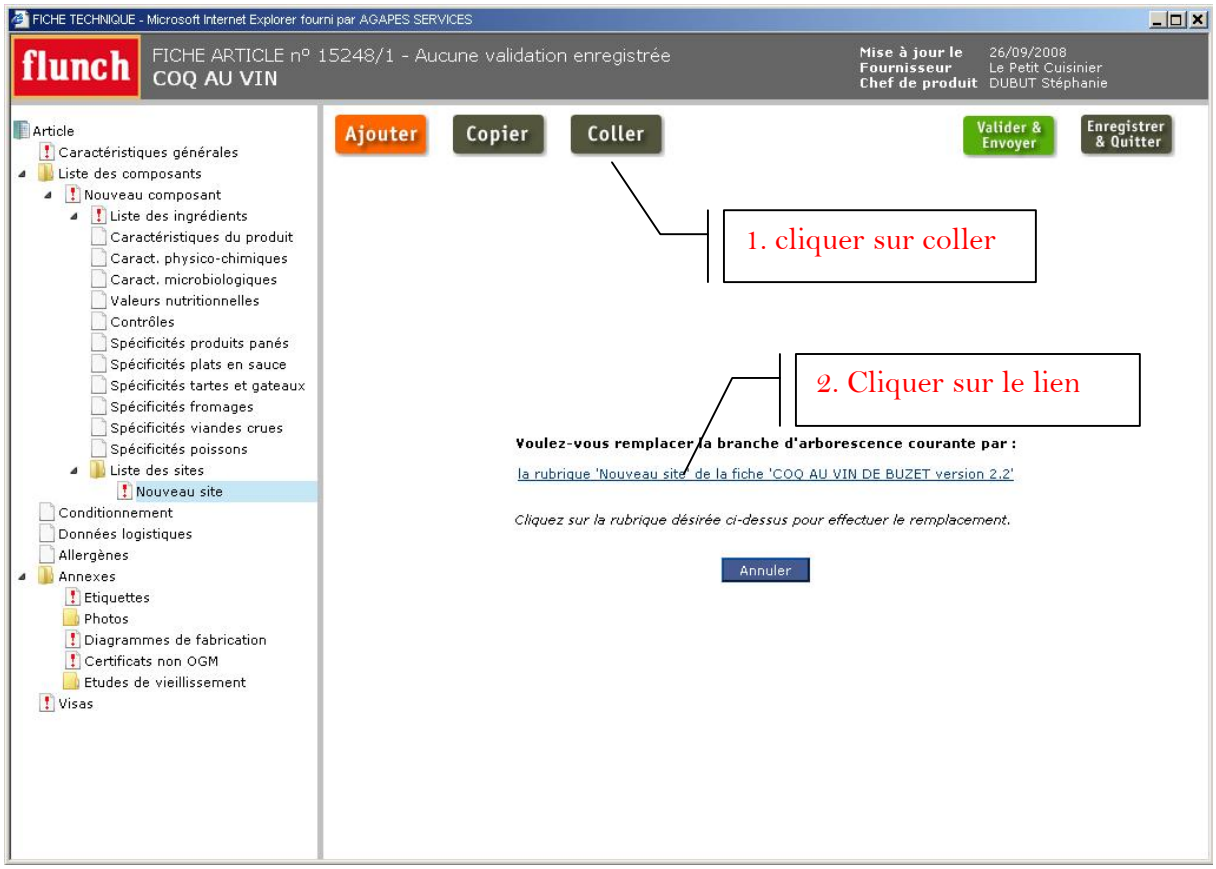
Copier des données dans une autre fiche

Placez vous sur la partie de la fiche que vous souhaitez dupliquer et cliquez sur le bouton « copier »



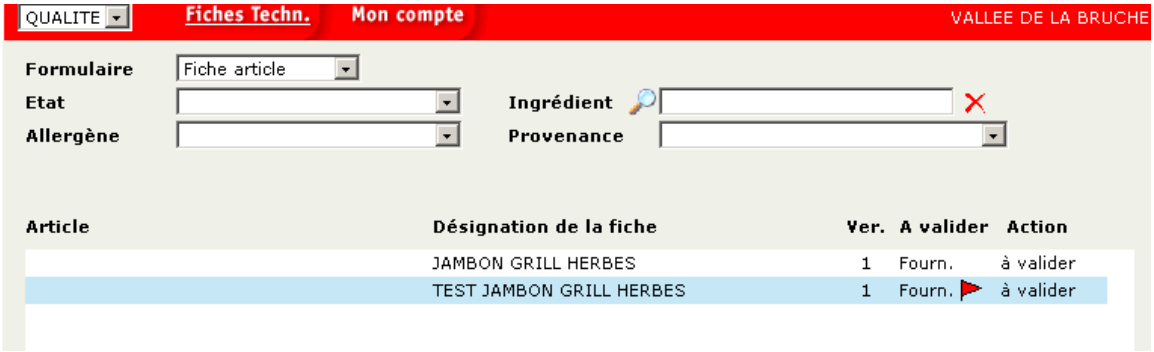

Microsoft Internet Explorer
Voulez-vous mémoriser la branche d'arborescence courante pour la copier dans une autre fiche ?
OK
Annuler

Placer vous à l'endroit au vous souhaitez copier la branche (sur une fiche différente ou à un autre endroit de la même fiche et cliquer sur le bouton « coller »



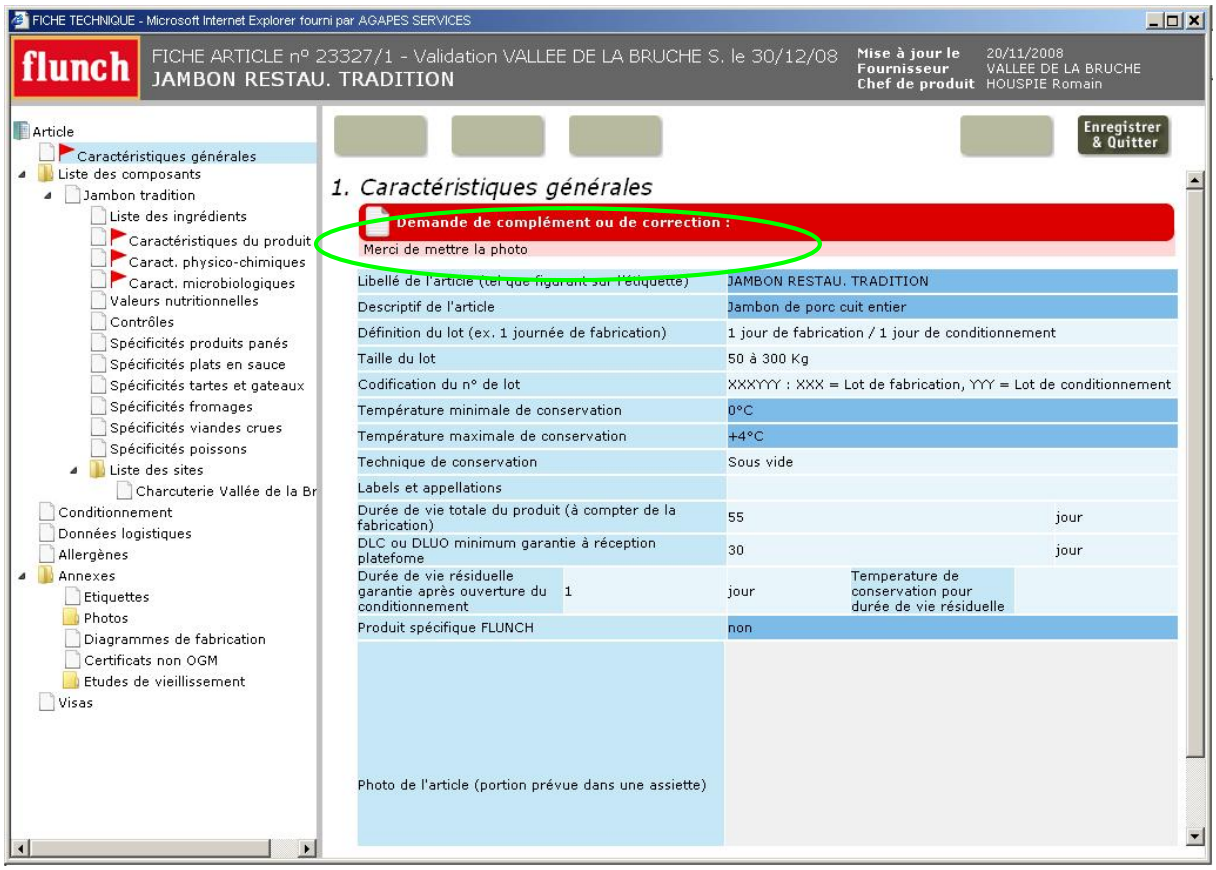
a. Demande de modification de fiche

Le petit drapeau rouge indique que des observations ont été formulées et qu'il est nécessaire de compléter et/ou corriger la fiche puis de la revalider à nouveau.



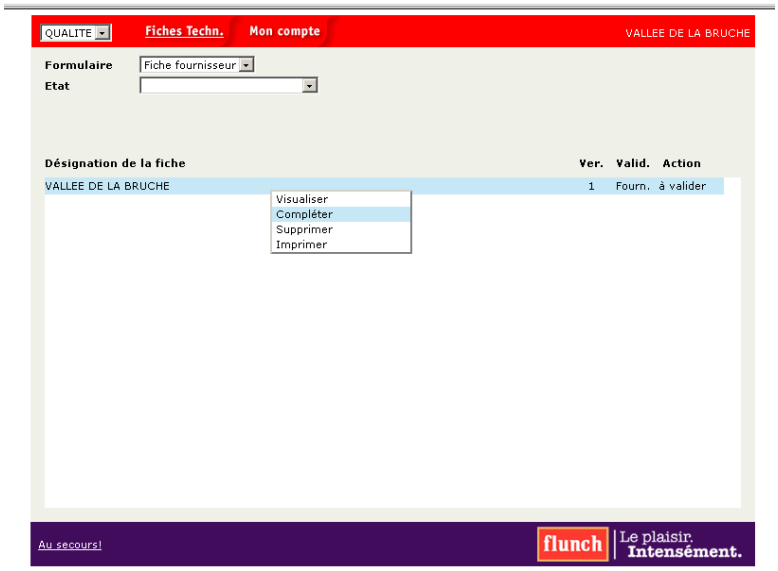
La partie de la fiche à modifier est indiquée par le petit drapeau rouge et un commentaire sur la modification à apporter apparaît en début de page.

Vous avez la possibilité si vous le souhaitez d'apporter également des observations.

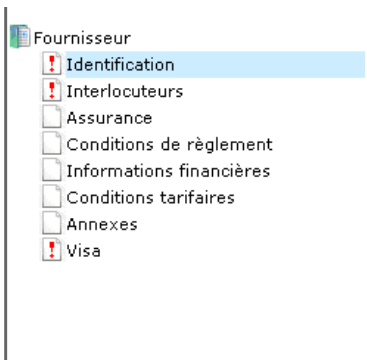


C. La Fiche fournisseur

Cette fiche doit être obligatoirement complétée pour vous permettre d'accéder aux fiches articles

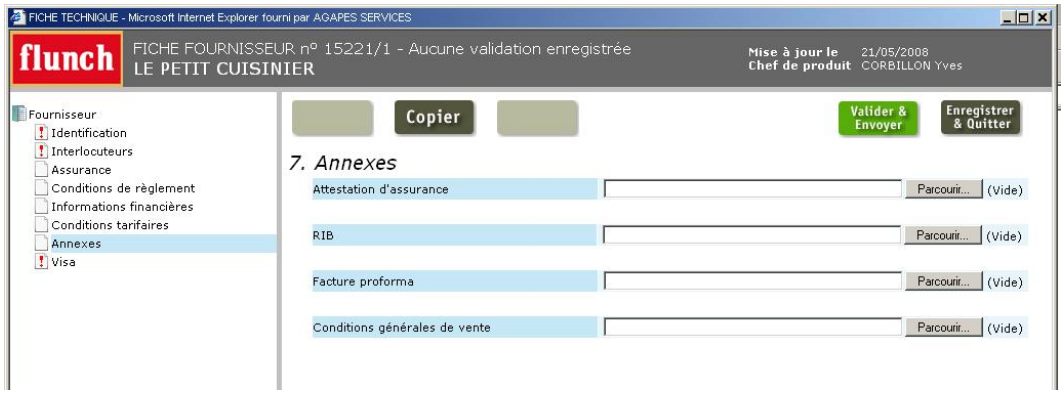


Compléter chaque rubrique



La rubrique Annexes vous permet de joindre les divers documents demandés :

- Attestation d'assurance
- RIB
- Facture pro forma
- Conditions générales de vente



Lorsque vous avez terminé la fiche, cliquer sur

Si des données obligatoires n'ont pas été renseignées un message d'avertissement s'affiche

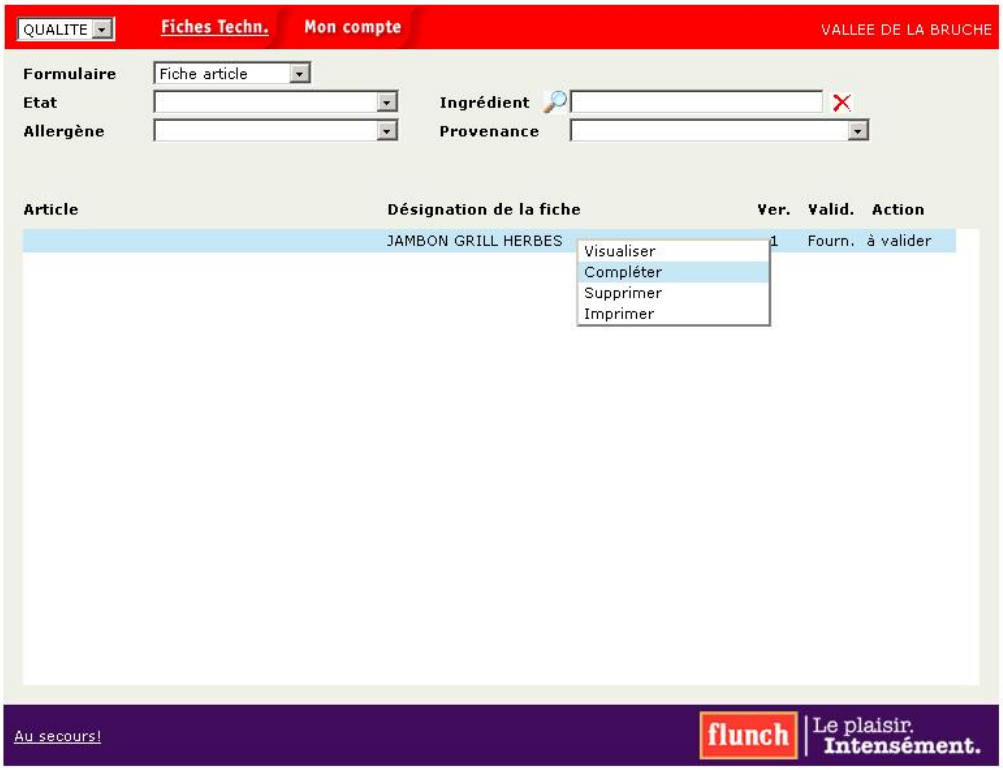
Microsoft Internet Explorer
Des données obligatoires (encadrées en rouge) n'ont pas été renseignées dans la page courante.
OK

Compléter les zones indiquées en rouge dans les rubriques signalées par

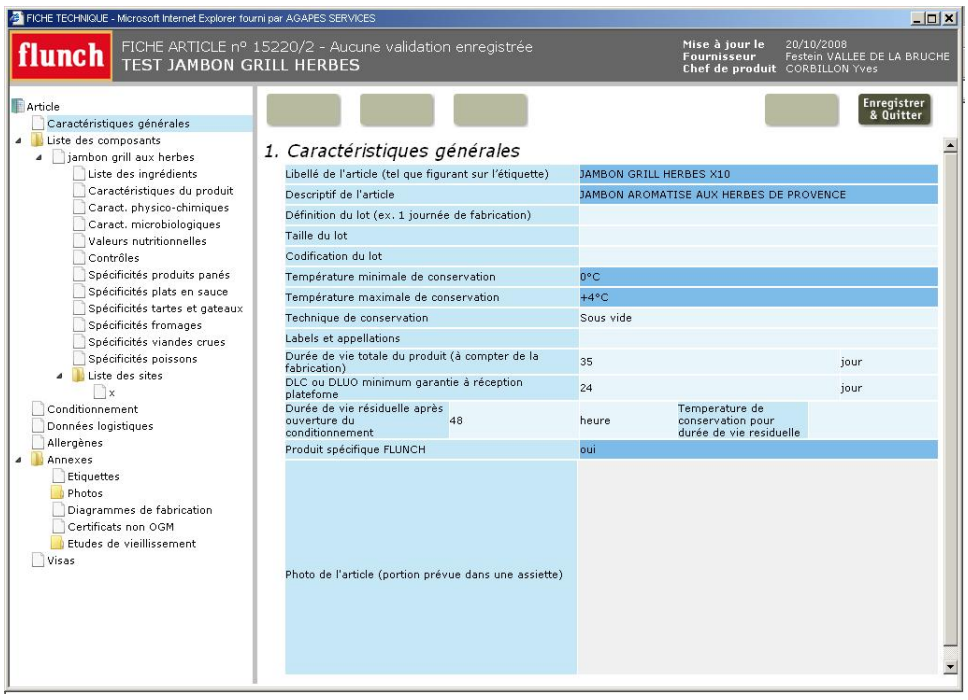
COORDONNEES DES INTERLOCUTEURS			
DIRECTION GENERALE		ASSISTANTE DIRECTION GENERALE	
Nom		Nom	
Téléphone		Téléphone	
Téléphone portable		Téléphone portable	
Télécopie		Télécopie	
Email		Email	
COMMERCIAL		ASSISTANTE COMMERCIALE	
Nom		Nom	
Téléphone		Téléphone	
Téléphone portable		Téléphone portable	
Télécopie		Télécopie	
Email		Email	
COMMANDE / LOGISTIQUE PF NORD		COMMANDE / LOGISTIQUE PF SUD	
Nom		Nom	
Téléphone		Téléphone	
Téléphone portable		Téléphone portable	

D. La Fiche Article

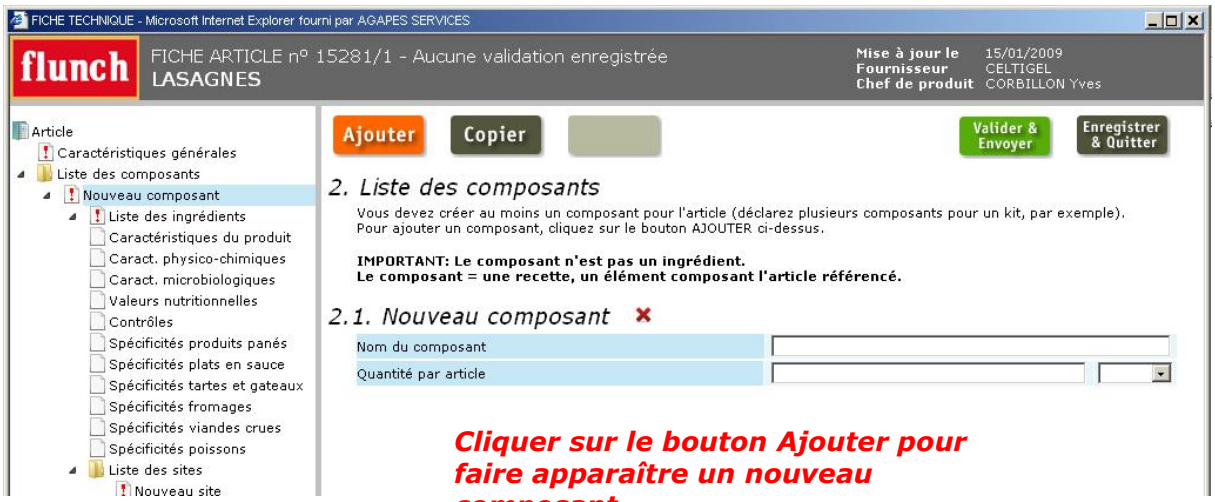
Les fiches articles à compléter s'affichent, cliquer sur la fiche et choisissez « compléter »



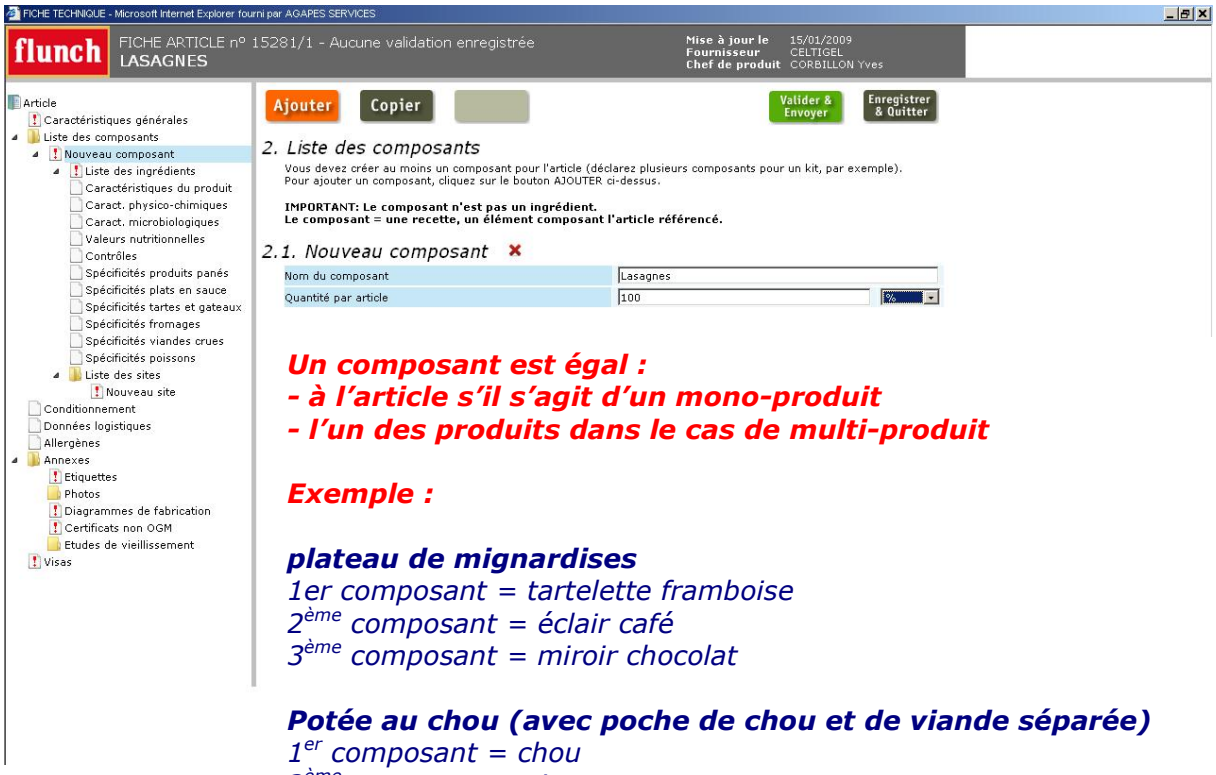
Compléter chacune des rubriques


FICHE TECHNIQUE - Microsoft Internet Explorer fourni par AGAPES SERVICES
flunch
FICHE ARTICLE n° 15220/2 - Aucune validation enregistrée
TEST JAMBON GRILL HERBES
Mise à jour le 20/10/2008
Fournisseur Festein VALLEE DE LA BRUCHE
Chef de produit CORBILLON Yves
Enregistrer & Quitter
1. Caractéristiques générales
Libellé de l'article (tel que figurant sur l'étiquette) JAMBON GRILL HERBES X10
Descriptif de l'article JAMBON AROMATISE AUX HERBES DE PROVENCE
Définition du lot (ex. 1 journée de fabrication)
Taille du lot
Codification du lot
Température minimale de conservation 0°C
Température maximale de conservation +4°C
Technique de conservation Sous vide
Labels et appellations
Durée de vie totale du produit (à compter de la fabrication) 35 jour
DLC ou DLUO minimum garantie à réception platefome 24 jour
Durée de vie résiduelle après ouverture du conditionnement 48 heure
Température de conservation pour durée de vie residuelle
Produit spécifique FLUNCH oui
Photo de l'article (portion prévue dans une assiette)
Article
Caractéristiques générales
Liste des composants
jambon grill aux herbes
Liste des ingrédients
Caractéristiques du produit
Caract. physico-chimiques
Caract. microbiologiques
Valeurs nutritionnelles
Contrôles
Spécificités produits panés
Spécificités plats en sauce
Spécificités tartes et gateaux
Spécificités fromages
Spécificités viandes crues
Spécificités poissons
Liste des sites
x
Conditionnement
Données logistiques
Allergènes
Annexes
Etiquettes
Photos
Diagrammes de fabrication
Certificats non OGM
Etudes de vieillissement
Visas

a. Liste des composants



Cliquer sur le bouton Ajouter pour faire apparaître un nouveau composant



Un composant est égal :
- à l'article s'il s'agit d'un mono-produit
- l'un des produits dans le cas de multi-produit

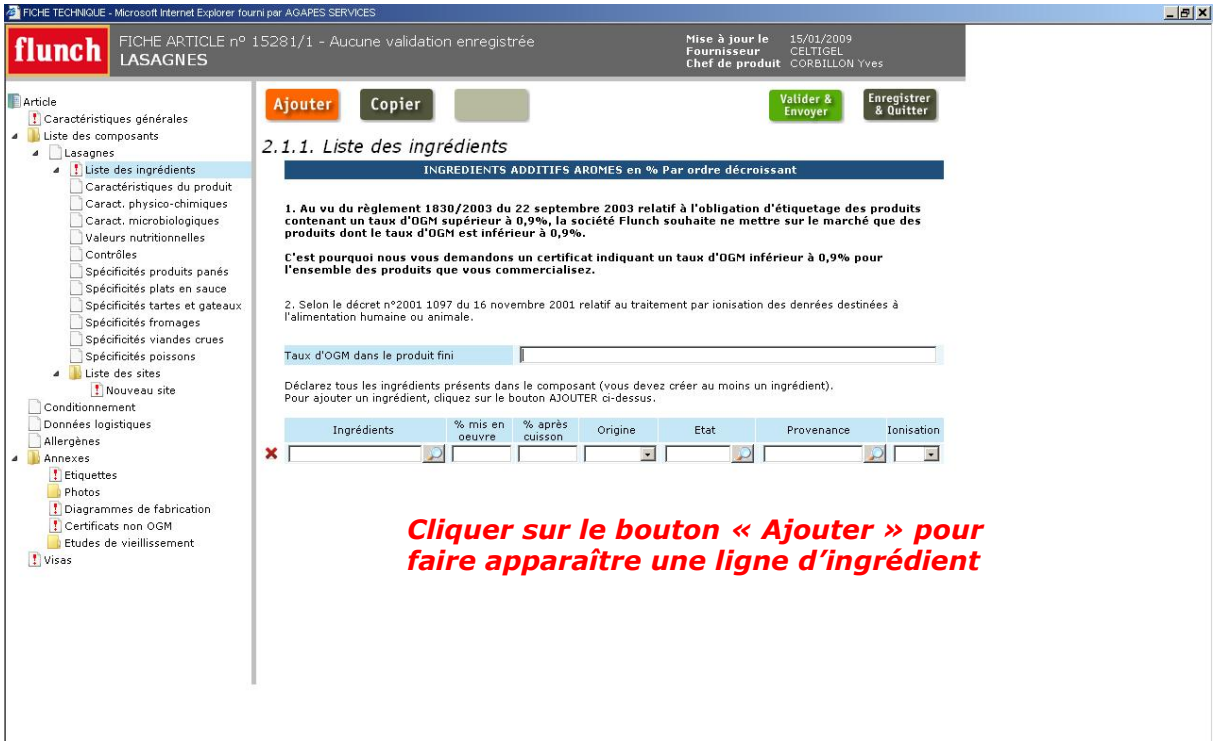
Exemple :

plateau de mignardises
1er composant = tartelette framboise
2ème composant = éclair café
3ème composant = miroir chocolat

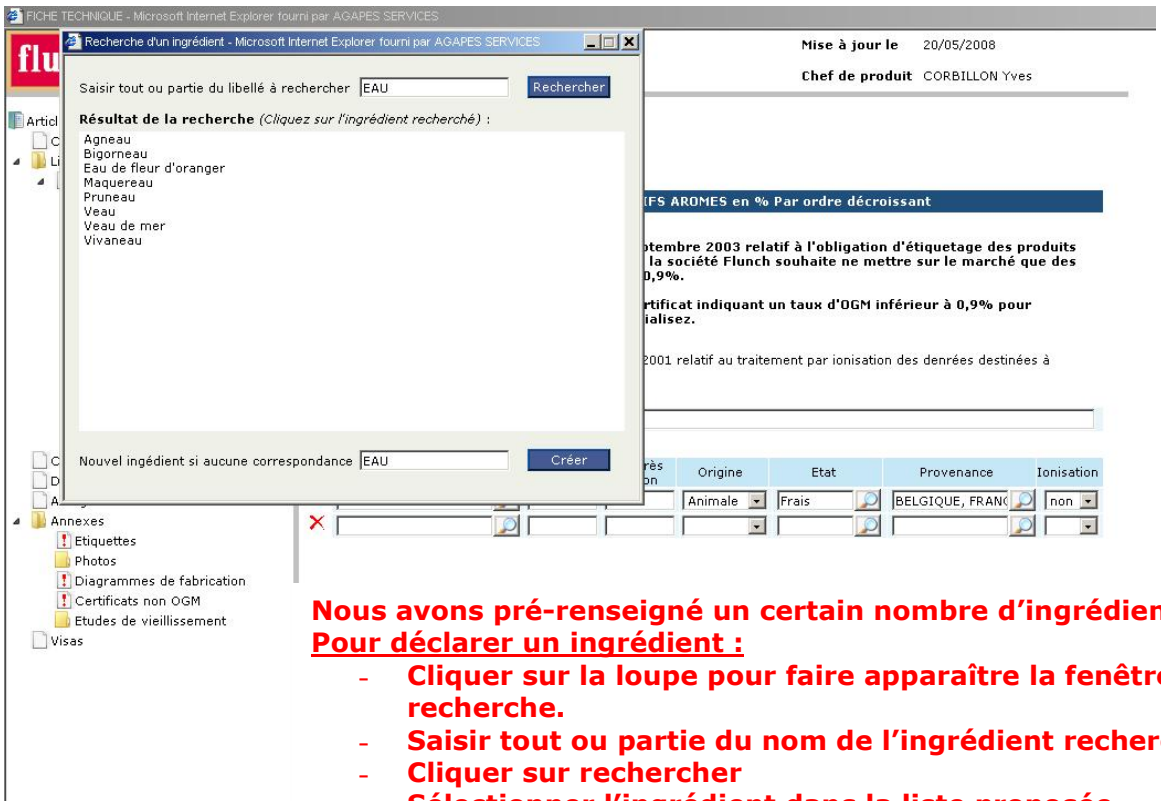
Potée au chou (avec poche de chou et de viande séparée)
1er composant = chou
2ème composant = jarret

Lasagnes bolognaises
1 seul composant

b. Liste des ingrédients du composant


FICHE TECHNIQUE - Microsoft Internet Explorer fourni par AGAPES SERVICES
flunch
FICHE ARTICLE n° 15281/1 - Aucune validation enregistrée
LASAGNES
Mise à jour le 15/01/2009
Fournisseur CELTIGEL
Chef de produit CORBILLON Yves
Article
Caractéristiques générales
Liste des composants
Lasagnes
Liste des ingrédients
Caractéristiques du produit
Caract. physico-chimiques
Caract. microbiologiques
Valeurs nutritionnelles
Contrôles
Spécificités produits panés
Spécificités plats en sauce
Spécificités tartes et gateaux
Spécificités fromages
Spécificités viandes crues
Spécificités poissons
Liste des sites
Nouveau site
Conditionnement
Données logistiques
Allergènes
Annexes
Etiquettes
Photos
Diagrammes de fabrication
Certificats non OGM
Etudes de vieillissement
Visas
Ajouter
Copier
Valider & Envoyer
Enregistrer & Quitter
2.1.1. Liste des ingrédients
INGREDIENTS ADDITIFS AROMES en % Par ordre décroissant
1. Au vu du règlement 1830/2003 du 22 septembre 2003 relatif à l'obligation d'étiquetage des produits contenant un taux d'OGM supérieur à 0,9%, la société Flunch souhaite ne mettre sur le marché que des produits dont le taux d'OGM est inférieur à 0,9%.
C'est pourquoi nous vous demandons un certificat indiquant un taux d'OGM inférieur à 0,9% pour l'ensemble des produits que vous commercialisez.
2. Selon le décret n°2001 1097 du 16 novembre 2001 relatif au traitement par ionisation des denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale.
Taux d'OGM dans le produit fini
Déclarez tous les ingrédients présents dans le composant (vous devez créer au moins un ingrédient).
Pour ajouter un ingrédient, cliquez sur le bouton AJOUTER ci-dessus.
Ingrédients
% mis en oeuvre
% après cuisson
Origine
Etat
Provenance
Ionisation

Cliquer sur le bouton « Ajouter » pour faire apparaître une ligne d'ingrédient



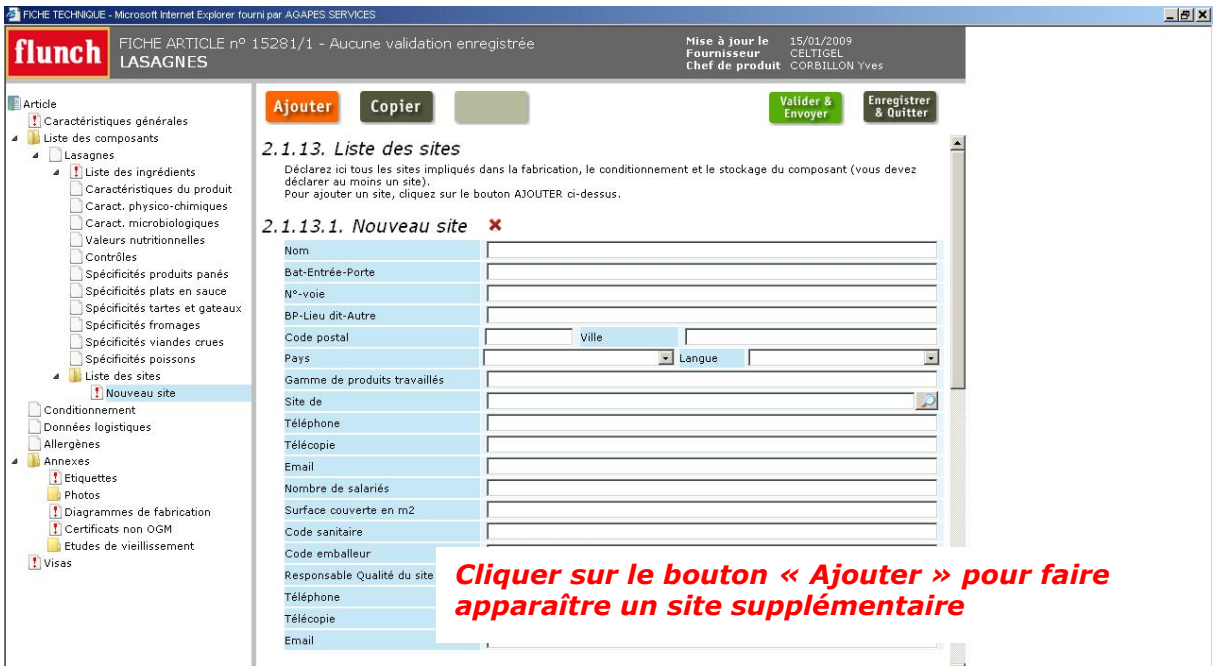
Nous avons pré-renseigné un certain nombre d'ingrédients.
<u>Pour déclarer un ingrédient :</u>

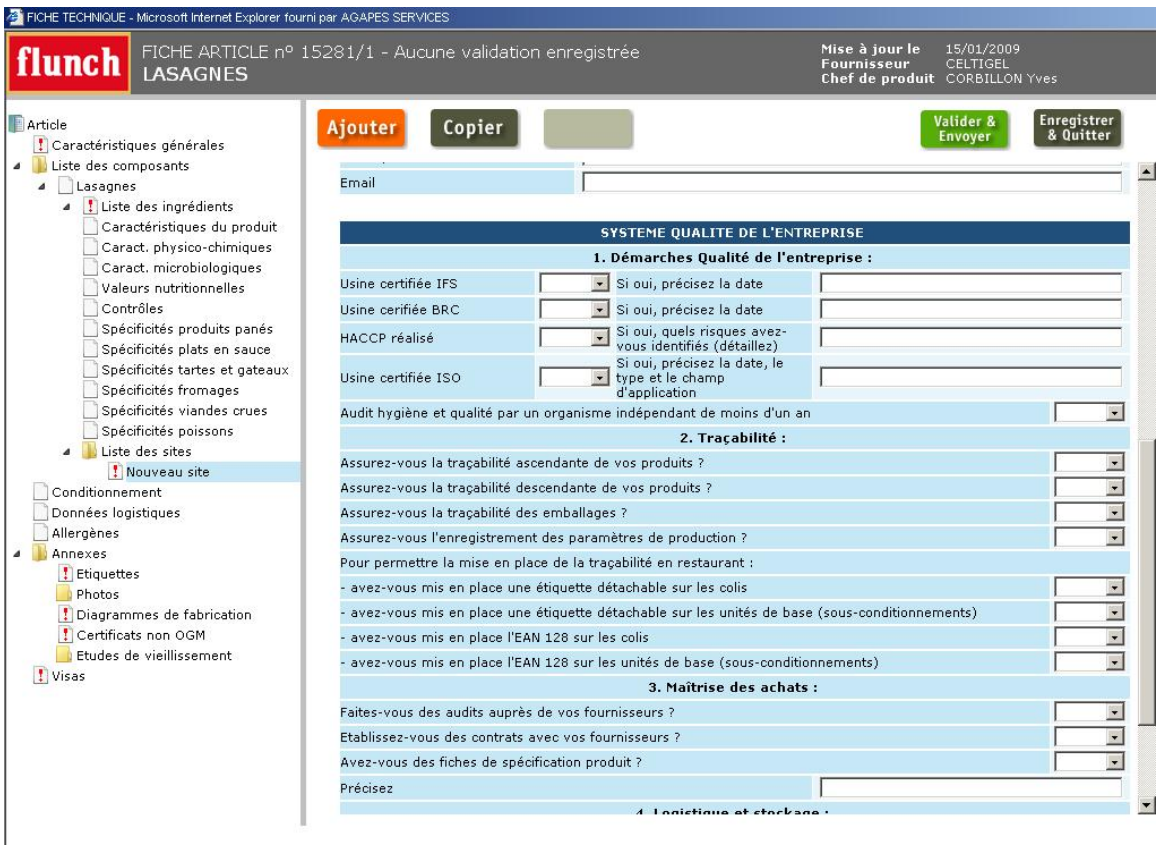
- **Cliquer sur la loupe pour faire apparaître la fenêtre de recherche.**
- **Saisir tout ou partie du nom de l'ingrédient recherché**
- **Cliquer sur rechercher**
- **Sélectionner l'ingrédient dans la liste proposée**

ou

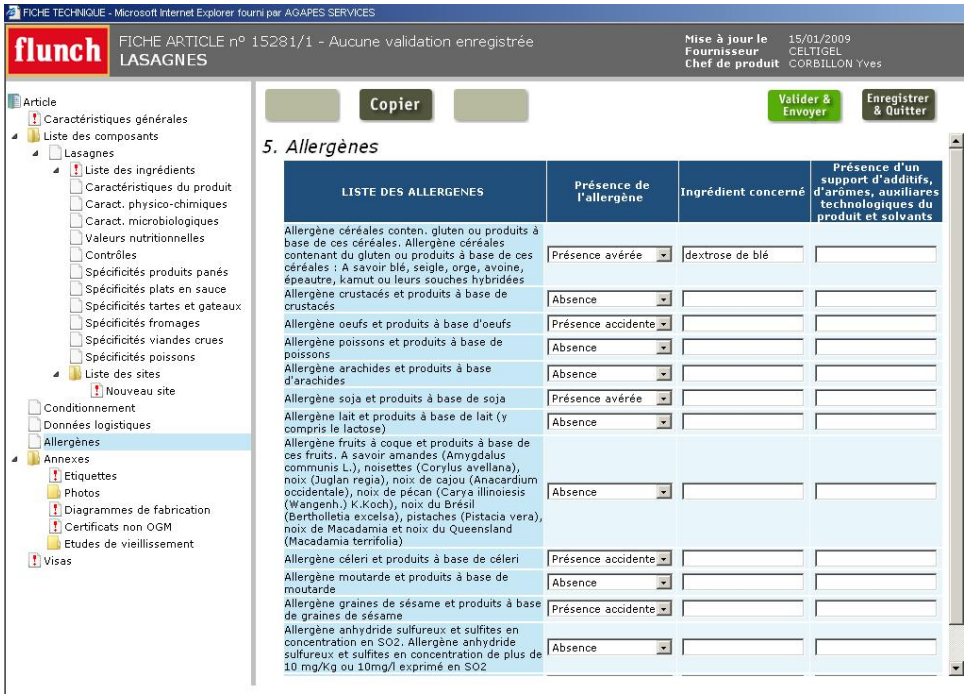
- **créer un nouvel ingrédient si vous ne trouvez aucune correspondance**

c. Liste des sites de fabrication/emballage/stockage




FICHE TECHNIQUE - Microsoft Internet Explorer fourni par AGAPES SERVICES
flunch
FICHE ARTICLE nº 15281/1 - Aucune validation enregistrée
LASAGNES
Mise à jour le 15/01/2009
Fournisseur CELTIGEL
Chef de produit CORBILLON Yves
Ajouter
Copier
Valider & Envoyer
Enregistrer & Quitter
Email
SYSTEME QUALITE DE L'ENTREPRISE
1. Démarches Qualité de l'entreprise :
Usine certifiée IFS
Si oui, précisez la date
Usine cerifiée BRC
Si oui, précisez la date
HACCP réalisé
Si oui, quels risques avez-vous identifiés (détaillez)
Usine certifiée ISO
Si oui, précisez la date, le type et le champ d'application
Audit hygiène et qualité par un organisme indépendant de moins d'un an
2. Traçabilité :
Assurez-vous la traçabilité ascendante de vos produits ?
Assurez-vous la traçabilité descendante de vos produits ?
Assurez-vous la traçabilité des emballages ?
Assurez-vous l'enregistrement des paramètres de production ?
Pour permettre la mise en place de la traçabilité en restaurant :
- avez-vous mis en place une étiquette détachable sur les colis
- avez-vous mis en place une étiquette détachable sur les unités de base (sous-conditionnements)
- avez-vous mis en place l'EAN 128 sur les colis
- avez-vous mis en place l'EAN 128 sur les unités de base (sous-conditionnements)
3. Maîtrise des achats :
Faites-vous des audits auprès de vos fournisseurs ?
Etablissez-vous des contrats avec vos fournisseurs ?
Avez-vous des fiches de spécification produit ?
Précisez

d. Présence d'allergènes

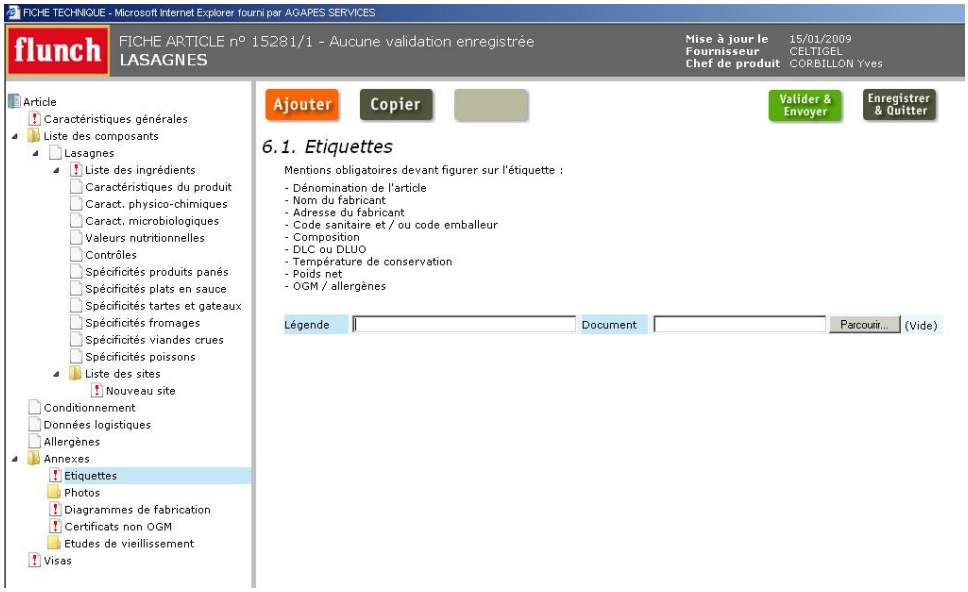

FICHE TECHNIQUE - Microsoft Internet Explorer fourni par AGAPES SERVICES
flunch
FICHE ARTICLE n° 15281/1 - Aucune validation enregistrée
LASAGNES
Mise à jour le 15/01/2009
Fournisseur CELTIGEL
Chef de produit CORBILLON Yves
Article
Caractéristiques générales
Liste des composants
Lasagnes
Liste des ingrédients
Caractéristiques du produit
Caract. physico-chimiques
Caract. microbiologiques
Valeurs nutritionnelles
Contrôles
Spécificités produits panés
Spécificités plats en sauce
Spécificités tartes et gateaux
Spécificités fromages
Spécificités viandes crues
Spécificités poissons
Liste des sites
Nouveau site
Conditionnement
Données logistiques
Allergènes
Annexes
Etiquettes
Photos
Diagrammes de fabrication
Certificats non OGM
Etudes de vieillissement
Visas
Copier
Valider & Envoyer
Enregistrer & Quitter
5. Allergènes
LISTE DES ALLERGENES
Présence de l'allergène
Ingrédient concerné
Présence d'un support d'additifs, d'arômes, auxiliares technologiques du produit et solvants
Allergène céréales conten. gluten ou produits à base de ces céréales. Allergène céréales contenant du gluten ou produits à base de ces céréales : A savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées
Présence avérée
dextrose de blé
Allergène crustacés et produits à base de crustacés
Absence
Allergène oeufs et produits à base d'oeufs
Présence accidente
Allergène poissons et produits à base de poissons
Absence
Allergène arachides et produits à base d'arachides
Absence
Allergène soja et produits à base de soja
Présence avérée
Allergène lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
Absence
Allergène fruits à coque et produits à base de ces fruits. A savoir amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglan regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoiesis (Wangenh.) K.Koch), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia et noix du Queensland (Macadamia terrifolia)
Absence
Allergène céleri et produits à base de céleri
Présence accidente
Allergène moutarde et produits à base de moutarde
Absence
Allergène graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Présence accidente
Allergène anhydride sulfureux et sulfites en concentration en SO2. Allergène anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/Kg ou 10mg/l exprimé en SO2
Absence

Si présence avérée veuillez indiquer dans la colonne suivante quel est l'ingrédient concerné

e. Les annexes

La rubrique Annexes vous permet de joindre les divers documents demandés :

- Etiquettes
- Photos
- Diagramme de fabrication
- Certificat non OGM
- Etude de vieillissement



f. La validation

Lorsque toutes les rubriques ont été complétées, cliquer sur

Le service produit est immédiatement avertit qu'une nouvelle fiche est arrivée pour validation

IMPORTANT :

Dès que la fiche a été entièrement validée par tous les services de Flunch, toute modification d'un élément de la fiche entraine une nouvelle version qui nécessite une validation de la part de la société Flunch.

Pour ce faire, veuillez contacter le service produit pour qu'il initialise la mise à jour de la fiche à modifier.

3. Messages d'avertissements

A. Nouvelle fiche à compléter

Lors d'un référencement vous recevez un e-mail vous invitant à compléter ou réactualiser une fiche article.

Lors de votre première connexion vous devez compléter votre fiche fournisseur.

Bonjour,

Afin de procéder au référencement du ou des articles suivants :

- Article XXXX (nouvelle fiche)
- Article YYYY (réactualisation)

Nous vous remercions de bien vouloir compléter les fiches articles sur Qualité Web.

Nous vous rappelons vos paramètres de connexion à http://www1.flunch.fr/qualite
Code utilisateur : fournisseur ZZZZZ
Mot de passe : rP5nX51g

Remarque : une fois la connexion établie vous pourrez modifier votre mot de passe en cliquant sur l'onglet « mon compte ».

Cordialement,

Yves Corbillon
Service Produit

B. Modifications à apporter

Si des informations sont manquantes ou ne correspondent pas aux attentes de la société Flunch, un e-mail vous est envoyé pour vous en avertir et vous inviter à modifier ou compléter la fiche

Bonjour,

Vous nous avez soumis pour validation la fiche article n° 15408, version 1 concernant l'article XXXX et vous en remercions.

Nous l'avons étudié avec attention et avons constaté qu'elle présentait des omissions et/ou anomalies.

Veuillez apporter les modifications nécessaires et nous la soumettre à nouveau pour validation.

Vous en remerciant par avance,

Cordialement

Yves CORBILLON
Service Produit

Rappel de vos paramètres de connexion à http://www1.flunch.fr/qualite
Code utilisateur : XXXXX
Mot de passe : rP5nX51g

C. Fiche validée

Lorsque la fiche est validée par l'ensemble des services de Flunch, vous recevez également un e-mail.

Bonjour,

Vous nous avez soumis pour validation la fiche article n° 15408, version 1 concernant l'article XXXX et vous en remercions.

Nous avons le plaisir de vous informer qu'elle a été validée par l'ensemble des services de Flunch.

Cordialement

Yves CORBILLON
Service Produit

Rappel de vos paramètres de connexion à http://www1.flunch.fr/qualite
Code utilisateur : XXXXX
Mot de passe : rP5nX51g

Dès cet instant, toute modification d'un élément de la fiche entraine une nouvelle version qui nécessite une validation de la part de la société Flunch.

1. Procédure de référencement Flunch 1
2. Compléter une fiche 2
A. Accès au site 2
B. Avant propos 3
a. Copier des données dans une autre fiche 4
b. Demande de modification de fiche 6
C. La Fiche fournisseur 7
D. La Fiche Article 9
a. Liste des composants 10
b. Liste des ingrédients du composant 11
c. Liste des sites de fabrication/emballage/stockage 12
d. Présence d'allergènes 13
e. Les annexes 14
f. La validation 14
3. Messages d'avertissements 15
A. Nouvelle fiche à compléter 15
B. Modifications à apporter 16
C. Fiche validée 16